ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Collio DOC 2024 2024

Elegante e minerale



Siamo a Cormons, per la precisione in Località Zegla, un nome che è una promessa di eccellenza. Qui la famiglia Erzeti?, anima della cantina Branko, coltiva le proprie vigne in un microclima unico. Zegla è una sorta di anfiteatro naturale dove le correnti fredde che scendono dalle Alpi Giulie si scontrano con quelle miti del Mare Adriatico. Questa escursione termica è il segreto della grande intensità aromatica delle uve. La denominazione è la Collio DOC, tra le più prestigiose d'Italia per quanto riguarda i vini bianchi. Un certificato di provenienza da una zona collinare dove le pendenze e l'esposizione solare rendono ogni grappolo una piccola perla di concentrazione. Non a caso il Collio è sinonimo di bianchi longevi, strutturati e dotati di una freschezza vibrante, capaci di competere senza timore con i grandi Cru francesi. Chardonnay in purezza, in questo angolo di Friuli il vitigno si spoglia della sua veste troppo opulenta o burrosa per abbracciare un profilo più fresco e slanciato. Dopo la raccolta manuale, il vino viene affinato per l'80% in vasche d'acciaio per preservare intatta la fragranza e la freschezza del frutto. Il restante 20%, invece, matura in tonneau da 400 litri. Questa scelta è fondamentale: il legno grande ossigena il vino quel tanto che basta per dargli struttura e longevità, ma senza mai sovrastare i profumi varietali dello Chardonnay con note tostate eccessive. Giallo paglierino luminoso e brillante, l'impatto olfattivo è di grande complessità.Si distinguono nettamente nespole, albicocche e agrumi, che lasciano poi spazio a una scia di spezie dolci molto elegante. In bocca è deliziosamente minerale e coerente con quanto promesso al naso. Il finale è equilibrato e lento a svanire. Sulla tavola è un compagno formidabile per i piatti di mare. Da provare con delle crudité di pesce o del sushi. Perfetto anche con crostacei alla griglia o con un pesce in umido.

Branko è un'azienda che incarna perfettamente l'anima del Friuli contemporaneo. Una piccola realtà a conduzione familiare, situata a Zegla, frazione di Cormòns, oggi regno di Igor Erzeti?, un produttore che ha saputo raccogliere l'eredità del padre Branko trasformandola in un punto di riferimento per chi ama i bianchi di carattere. Una "vigna-giardino", con soli sette ettari a disposizione, Igor gestisce la proprietà con una cura che rasenta il maniacale, trattando ogni filare come se fosse parte di un parco privato. Non è solo una questione estetica: questa dimensione contenuta permette una gestione artigianale e meticolosa. L'azienda adotta metodi di lotta integrata, privilegiando formulati biologici per proteggere le piante. L'obiettivo è portare in cantina un'uva perfetta, specchio fedele di un'annata e di un territorio unico. Ma cosa rende i vini di Branko così speciali? La risposta sta sotto i piedi delle viti. Stiamo parlando, ovviamente, della cosiddetta Ponca, il particolare terreno tipico del Collio, composto da una alternanza di marne (argille e calcare) e arenarie (sabbie stratificate), dove le radici, alla ricerca di nutrienti, sono costrette a scendere in profondità, donando ai vini una sapidità e una mineralità quasi croccanti. Il risultato? Vini che sono un concentrato di eleganza e freschezza, capaci di invecchiare con una grazia sorprendente.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	0
Allevamento	L’allevamento è sia in forma tradizionale capovolto si sistema francese Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	VINIFICAZIONE: Il vino prodotto viene affinato per 80% in vasche d'acciaio e la parte restante in tonneau da 400 litri.
Sensazioni	Giallo paglierino luminoso.Profumo: Impatto olfattivo di grande complessità, si evidenziano nespole, albicocche, agrumi e spezie dolci. Gusto: Integro e strutturato, è di grande eleganza, ha un finale molto persistente e sa svanire che lascia ricordi di frutta.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821